



2016

## »Buchertberg« Gemischter Satz

Herrnhof Lamprecht

Wir kennen keinen anderen Winzer, der sich so intensiv und engagiert mit den besonderen Reizen des gemischten Satzes beschäftigt, wie der so quirlige wie umtriebige Gottfried Lamprecht. Sein »Buchertberg« steht dafür. Er hat den jungen Terroir-Fanatiker bekannt gemacht, auf ihm steht der einzige neu ausgepflanzte weiße Gemischte Satz der Steiermark. Weiß- und Grauburgunder, aber auch Morillon, Furmint, Riesling, Welschriesling und Sauvignon blanc verleihen ihm Spannung und unverwechselbar eigenen Charakter.

Buchertberg 2016. Schmeckt man ihn, den gemischten Satz? Im Holz-Fass mittels wilder Hefe und langem Hefelager ausgebaut, kann man im Duft zunächst den Einfluß des Holzes nicht verleugnen. Der aber steckt in einer dichten Packung an Information, die weit über den Charakter einer einzelnen Rebsorte hinausgeht. Opulente Exotik tritt in den Vordergrund, von reifer Mango über Orangenschalen bis zu reifer Ananas und sommerlichen Kräutern, sogar Thymian und frische Minze schimmern ätherisch im Hintergrund. Entsprechend füllig und vielschichtig präsentiert sich der Wein auch im Mund. Den füllt er saftig weich in cremiger Konsistenz aus. Die diversen Rebsorten tragen nicht nur Extrakt bei, sondern auch Säure in ungewohnt komplexem, herbem Spiel. Im Mund spielt weniger Frucht als Würze und es überwiegt der Eindruck eines kraftvollen Charakter-Darstellers, der weiß, was er will. Gottfried Lamprecht hat den Wein nicht filtriert, weshalb er eine leichte Trübung aufweist. Er hat ihn auch kaum geschwefelt, weshalb er nach dem Öffnen die typischen Reduktionsnoten nach frisch entzündetem Streichholz entfaltet, die nach wenigen Minuten aber perfekt integriert sind. Naturwein. Anders als konventionell erzeugter Wein.

Alkohol: 12,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2023+  
Restzucker: 0,2 g/l  
Anbau: Biologisch  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Sand/Lehm/Geröll  
Besonderes: In Umstellung  
Dekantieren: Nein  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Schraubverschluss  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,35

0,75l

**19,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

OEW16351



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)